

Area de Beca: CA - Cs. Agropecuarias**Título del Trabajo:** **PROTEÍNA BRUTA, EXTRACTO ETÉREO Y PH DE LA CARNE EN POLLOS CAMPERO INTA CON PARTICIPACIÓN DE DOS GENOTIPOS MATERNOS.****Autores:** MICHEL, MATIAS - REVIDATTI, FERNANDO - SINDIK, MARTIN.**E-mail de Contacto:** matias_michel@hotmail.com**Teléfono:** : 03482-15691175**Tipo de Beca:** UNNE Iniciación Tipo A **Resolución N°:** 971/11 CS **Período:** 01/03/2012 - 28/02/2015**Proyecto Acreditado:** IB003/2010. Análisis comparativo de las características reproductivas y de la evolución de la progenie de dos líneas genéticas de reproductoras pesadas campero INTA. SGCyT-UNNE. 01/01/2011 al 31/12/2014.**Lugar de Trabajo:** Facultad de Cs. Veterinarias**Palabras Claves:** Avicultura - Producción de traspatio- calidad de carne**Resumen:**

Como consecuencia de los diferentes procesos de selección de las aves y la puesta a punto de los diferentes métodos de crianza y particularmente de la nutrición, las características sensoriales y tecnológicas de la carne de ave pueden presentar importantes diferencias que es necesario poner en evidencia de cara a satisfacer las distintas demandas de los consumidores y optimizar los procesos productivos. El objetivo del presente estudio fue comparar la composición química y el pH de la carne en pollos Campero INTA poniendo especial énfasis en las diferencias observadas según el origen genético del cual provienen las aves, incluyendo además la variabilidad proveniente del sexo y los tipos de cortes. Se trabajó con las progenies de reproductoras Campero INTA provenientes de dos genotipos maternos (E y T) como variable independiente o tratamiento, las cuales fueron criadas y mantenidas en las mismas condiciones. A la faena (84 días), se registró a partir de los músculos de pechuga (Pectoral superficial + Supracoroideo) y muslo (tríceps femoral) de una mitad de la carcasa, los contenidos de pH, agua y materia seca (estufa a 105°C hasta obtener peso constante) y, sobre esta última, proteínas (Kjeldahl) y extracto etéreo (Soxhlet; según métodos de la A.O.A.C.- Association of Official Analytical Chemists). El análisis de los resultados no arrojó diferencias significativas por genotipo para proteína bruta ($24,14 \pm 2,4$ y $22,57 \pm 3,63\%$ para E y T respectivamente), Extracto Etéreo ($2,51 \pm 1,35$ y $2,71 \pm 1,23$ para E y T) ni pH ($6 \pm 0,25$ y $6,02 \pm 0,28$ para E y T). De la comparación por sexos sólo se hallaron diferencias en lo referente al contenido de lípidos con valores de $2,9 \pm 1,3$ y $2,3 \pm 1,23$ para machos y hembras respectivamente. Finalmente con respecto a los cortes hubo diferencias en los valores de pH con $5,79 \pm 0,13$ y $6,23 \pm 0,16$ para pechuga y muslo respectivamente. Se puede concluir que ambos genotipos tuvieron un comportamiento similar con respecto a la composición química y a los atributos tecnológicos analizados, pudiendo servir éstos valores como referencia para la descripción del Campero INTA en sus cualidades carniceras.

Becario
(Firma)Co-Autor
(Firma)Co-Autor
(Firma)Director de Beca
(Firma y Aclaración)Director de Proyecto
(Firma y Aclaración)

Control: 23s0ifh33